

Fonduemayonnaise und Verfahren zur Herstellung derselben

Die vorliegende Erfindung betrifft eine sogenannte Fonduemayonnaise und ein Verfahren zur Herstellung einer solchen Fonduemayonnaise.

Mayonnaiseähnliche Soßen, wie z.B. Salatsoßen, hergestellt unter Verwendung von Frischkäse, Joghurt oder Roquefortkäse, sind bekannt. Auch wurden in letzter Zeit einige Versuche unternommen, Mayonnaise mit anderen Zutaten zu mischen, etwa mit Senf oder Ketchup. Die damit erreichten Verbesserungen liegen weniger auf geschmacklichem Gebiet, sondern sind vor allem optischer Natur.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, die Zubereitung eines Käsefondue, wie es insbesondere in der Schweiz bekannt und beliebt ist, zu vereinfachen.

Diese Aufgabe ist durch eine Fonduemayonnaise gemäß Patentanspruch 1, 2 oder 3 gelöst. Die Erfindung betrifft demnach eine neuartige, als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die in ihrer einfachsten Form durch Mischen von Fonduekäse mit Mayonnaise hergestellt wird. Fonduekäse ist ein speziell in der Schweiz bekannter Käse, der zur Zubereitung von Käsefondue besonders geeignet ist.

Gemäß einer Abwandlung der Erfindung kann die Fonduemayonnaise auch durch Mischen von Mayonnaise mit einer Fonduekäsemischung hergestellt werden. Bei einer Fonduekäsemischung handelt es sich um eine Mischung verschiedener Hartkäsesorten, z.B. Greyerzer, Emmentaler, Parmesan, Appenzeller, Tilsiter und ähnliche.

Gemäß einer noch weiteren Abwandlung kann die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise hergestellt werden durch Mischen von fixfertigem Fondue mit Mayonnaise. Fixfertiges Fondue enthält alle zur Zubereitung eines Käsefondue notwendige Zutaten, neben dem oder den Käsen also Schnaps, Zwiebeln, Weißwein, Gewürze etc..

Die Herstellung der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise erfolgt vorzugsweise durch Erwärmen des Fonduekäse, der Fonduekäsemischung oder des fixfertigen Fondue und anschließendes inniges Vermischen mit der Mayonnaise.

Gemäß einer Ausgestaltung der Erfindung wird die Fonduemayonnaise in Tuben abgefüllt, die beim Herauspressen der Fonduemayonnaise gelbliche Streifen auf der insgesamt mehr weißlichen Fonduemayonnaise erzeugen. Fachleuten auf dem Gebiet

der Verpackungstechnik ist bekannt, wie diese andersfarbigen Streifen erzeugt werden können.

Ein wesentlicher Vorteil der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise ist, dass sie auch in kaltem Zustand cremigzart bleibt, im Gegensatz zum Käsefondue, welches aushärtet, wenn es kalt wird. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise ist bis zu einem Fondueanteil von 80 bis 85 %, d.h. bis zu einem Käseanteil von 80 bis 85 %, für eine Tubenabfüllung geeignet. Bei solch hohen Käsekonzentrationen verschwindet der Geschmack der Mayonnaise praktisch vollständig und die Mayonnaise dient, zusammen mit ihren Essiganteilen, nur noch der Weichhaltung des Produktes auch im erkalteten Zustand. Je weniger Käse in der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise enthalten ist, desto mehr kommt natürlich der Mayonnaisegeschmack zum Vorschein, wobei Essig auch in diesem Fall nie unangenehm in Erscheinung tritt.

Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise eignet sich besonders auch zum Auftragen auf heiße Speisen wie Pommes frites, Gemüse, Toastbrot und ähnliches, wo sie in angenehmer Weise auf der Zunge zergeht bzw. zerschmilzt. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise ist sehr vielseitig, denn durch kleine Veränderungen ihrer Zusammensetzung, durch etwaige Zusätze oder Wegnahme von Bestandteilen, kann sie sich ändernden Bedürfnissen bzw. Käuferwünschen einfach angepasst werden. So kann der erfindungsgemäßen Fonduemayonnaise beispielsweise Knoblauch, Senf oder Ketchup zugesetzt werden, des Weiteren kann Kirschwasser oder ein spezieller Wein zugesetzt werden, und schließlich können nur bestimmte, ausgewählte Käse verwendet werden, falls dies gewünscht wird. Auch können zur Herstellung überwiegend fettreduzierte Bestandteile verwendet werden, worauf in bestimmten Käuferkreisen Wert gelegt wird.

Patentansprüche

1. Fonduemayonnaise, umfassend eine Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise.
2. Fonduemayonnaise, umfassend eine Mischung aus Fonduekäsemischung und Mayonnaise.
3. Fonduemayonnaise, umfassend eine Mischung aus fixfertigem Fondue und Mayonnaise.
4. Fonduemayonnaise nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Käsefonduebestandteil in Form von Streifen in dem Mayonnaisebestandteil erscheint.
5. Verfahren zur Herstellung einer Fonduemayonnaise, mit den Schritten:
 - Bereitstellen von Fonduekäse, einer Fonduekäsemischung und/oder eines fixfertigen Fondues,
 - Inniges Vermischen des Fonduekäses, der Fonduekäsemischung und/oder des fixfertigen Fondues mit einem Anteil Mayonnaise, wobei der Mayonnaiseanteil wenigstens so groß gewählt ist, dass er ein Festwerden des Fonduekäses, der Fonduekäsemischung und/oder des servierbereiten Fondues bei normaler Raumtemperatur verhindert.
6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass der Mayonnaiseanteil nur so groß gewählt wird, wie es zum Verhindern des Festwerdens bei Raumtemperatur erforderlich ist.

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No
PCT/EP2004/007810

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 7 A23C19/093 A23L1/24

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
IPC 7 A23C A23L

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

| Category * | Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages | Relevant to claim No. |
|------------|--|-----------------------|
| A | DATABASE FSTA 'Online! INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANKFURT-MAIN, DE; "Spreadable cold cheese fondue." XP002314309 Database accession no. 1998-04-p0694 abstract & WO 97/40697 A1 6 November 1997 (1997-11-06) | 1-6 |
| A | PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 1996, no. 06, 28 June 1996 (1996-06-28) & JP 08 038049 A (EUROP:KK), 13 February 1996 (1996-02-13) abstract | 1-6 |

-/--

☒ Further documents are listed in the continuation of box C.

☒ Patent family members are listed in annex.

* Special categories of cited documents:

- *A* document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- *E* earlier document but published on or after the international filing date
- *L* document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- *O* document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- *P* document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

- *T* later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- *X* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- *Y* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
- *G* document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search

20 January 2005

Date of mailing of the international search report

07/02/2005

Name and mailing address of the ISA

European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Authorized officer

De Jong, E

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International Application No

PCT/EP2004/007810

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

| Category * | Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages | Relevant to claim No. |
|------------|--|-----------------------|
| A | DE 23 00 863 A (SCHULZ MAX PROF DR) 18 July 1974 (1974-07-18) the whole document ----- | 1-6 |
| A | DATABASE WPI Section Ch, Week 199042 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D13, AN 1990-319007 XP002202498 & SU 1 551 322 A (TADZHIKAGROPROMPROE) 23 March 1990 (1990-03-23) abstract ----- | 1-6 |
| A | EP 0 680 696 A (KAASMAKERIJ PASSENDALE NV) 8 November 1995 (1995-11-08) the whole document ----- | 1-6 |
| A | PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 2000, no. 15, 6 April 2001 (2001-04-06) & JP 2000 333639 A (Q P CORP), 5 December 2000 (2000-12-05) abstract ----- | 1-6 |

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

International Application No

PCT/EP2004/007810

| Patent document cited in search report | | Publication date | | Patent family member(s) | Publication date |
|---|----|---------------------|------|----------------------------|---------------------|
| WO 9740697 | A1 | 06-11-1997 | AU | 5515896 A | 19-11-1997 |
| JP 08038049 | A | 13-02-1996 | JP | 2793508 B2 | 03-09-1998 |
| DE 2300863 | A | 18-07-1974 | DE | 2300863 A1 | 18-07-1974 |
| SU 1551322 | A | 23-03-1990 | SU | 1551322 A1 | 23-03-1990 |
| EP 0680696 | A | 08-11-1995 | BE | 1008342 A3 | 02-04-1996 |
| | | | DE | 69523090 D1 | 15-11-2001 |
| | | | DE | 69523090 T2 | 20-06-2002 |
| | | | DE | 680696 T1 | 19-09-1996 |
| | | | EP | 0680696 A1 | 08-11-1995 |
| JP 2000333639 | A | 05-12-2000 | NONE | | |

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP2004/007810

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES
IPK 7 A23C19/093 A23L1/24

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierte Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole)
IPK 7 A23C A23L

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

| Kategorie* | Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile | Betr. Anspruch Nr. |
|------------|--|--------------------|
| A | DATABASE FSTA 'Online! INTERNATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANKFURT-MAIN, DE; "Spreadable cold cheese fondue." XP002314309 Database accession no. 1998-04-p0694 Zusammenfassung & WO 97/40697 A1 6. November 1997 (1997-11-06) | 1-6 |
| A | PATENT ABSTRACTS OF JAPAN Bd. 1996, Nr. 06, 28. Juni 1996 (1996-06-28) & JP 08 038049 A (EUROP:KK), 13. Februar 1996 (1996-02-13) Zusammenfassung ----- -/-- | 1-6 |

☒ Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen

☒ Siehe Anhang Patentfamilie

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :

A Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist

E älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist

L Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)

O Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht

P Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist

T Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist

X Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden

Y Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist

Z Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der internationalen Recherche

20. Januar 2005

Absendedatum des internationalen Recherchenberichts

07/02/2005

Name und Postanschrift der internationalen Recherchenbehörde
Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2
NL - 2280 HV Rijswijk
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,
Fax: (+31-70) 340-3016

Bevollmächtigter Bediensteter

De Jong, E

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Internationales Abzeichen

101/EP2004/007810

C.(Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

| Kategorie* | Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile | Betr. Anspruch Nr. |
|------------|---|--------------------|
| A | DE 23 00 863 A (SCHULZ MAX PROF DR) 18. Juli 1974 (1974-07-18) das ganze Dokument ----- | 1-6 |
| A | DATABASE WPI Section Ch, Week 199042 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D13, AN 1990-319007 XP002202498 & SU 1 551 322 A (TADZHIKAGROPROMPROE) 23. März 1990 (1990-03-23) Zusammenfassung ----- | 1-6 |
| A | EP 0 680 696 A (KAASMAKERIJ PASSENDALE NV) 8. November 1995 (1995-11-08) das ganze Dokument ----- | 1-6 |
| A | PATENT ABSTRACTS OF JAPAN Bd. 2000, Nr. 15, 6. April 2001 (2001-04-06) & JP 2000 333639 A (Q P CORP), 5. Dezember 2000 (2000-12-05) Zusammenfassung ----- | 1-6 |

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Internationales Aktenzeichen

PCT/EP2004/007810

| Im Recherchenbericht angeführtes Patentedokument | | Datum der Veröffentlichung | Mitglied(er) der Patentfamilie | | Datum der Veröffentlichung |
|---|----|-------------------------------|-----------------------------------|-------------|-------------------------------|
| WO 9740697 | A1 | 06-11-1997 | AU | 5515896 A | 19-11-1997 |
| JP 08038049 | A | 13-02-1996 | JP | 2793508 B2 | 03-09-1998 |
| DE 2300863 | A | 18-07-1974 | DE | 2300863 A1 | 18-07-1974 |
| SU 1551322 | A | 23-03-1990 | SU | 1551322 A1 | 23-03-1990 |
| EP 0680696 | A | 08-11-1995 | BE | 1008342 A3 | 02-04-1996 |
| | | | DE | 69523090 D1 | 15-11-2001 |
| | | | DE | 69523090 T2 | 20-06-2002 |
| | | | DE | 680696 T1 | 19-09-1996 |
| | | | EP | 0680696 A1 | 08-11-1995 |
| JP 2000333639 | A | 05-12-2000 | KEINE | | |